

# RCCN

## ROBOT CENTER NORR AB

### **Färsk pasta med skaldjurssås och paprikabröd.**

#### **Skaldjurssås.**

Smör  
Gul lök  
Vitlökssalami  
Paprika röd/gul  
Rökt skinka  
Grädde  
CreamFraisch  
Messmör  
Grovmalen svartpeppar  
Soya  
Köttbuljong

Finhacka 1 gul lök samt motsvarande mängd paprika och vitlökssalami, hacka halva mängden rökt skinka. Smörfräs finhacket väl på medelvärm, krydda ordentligt med grovmalen svarpeppar samt en buljongtärning. Tillsätt en rågad matsked messmör samt 6 dl grädde och värm upp. Tillsätt några matskedar CreamFraisch och avsmaka med några stänk Soya. Låt såsen reducera på svag värme under omrörning till önskad koncistens uppnåtts.

#### **Pasta**

Färsk Bandpasta (bland gärna olika)  
Färsskalade räkor  
Kräftstjärtar  
Gravad lax  
Färsk persilja.

Skär laxen i tärningar, skala räkorna samt håll lagen av kräftstjärtarna.  
Koka upp en stor kastrull vatten med några buljongtärningar i stället för salt. Lägg i pastan i det kokande vattnet under svag omrörning i 2-3 min. Häll av vattnet. Lägg upp den färdigkokta pastan på en mattalrik, strö över önskad mängd av räkor, lax och kräftstjärtarna. Toppa med den varma såsen samt en persiljekvist. Servera genast.

#### **Paprikabröd.**

Blanda CreamFraisch med halva mängden majonäs, tillsätt pressad/hackad vitlök en dutt Dijon-senap, finhackad paprika och persilja samt riven västerbottensost. Krydda med

Cayennepeppar. Smöra delade minibaguetter samt bred på blandningen. Grattineras i 225 gr. Ugn till gyllenbrun färg erhållits. Serveras varma tillsammans med Pastan.

Smaklig måltid.

Ps. Har du synpunkter eller ??? kontakta gärna RCN. Ds.